



GESTION DES RISQUES DANS LES FERMES OUVERTES AU PUBLIC

M. Fitts

Fiche technique imprimée en mars 2008.

INTRODUCTION

La présente publication s'adresse à toutes les entreprises agricoles qui invitent les clients sur place pour des activités telles que la vente à la ferme, l'autocueillette, des loisirs à la ferme (promenades en charrette ou en charrette à foin, maisons hantées, labyrinthes, promenades à dos de poney, glissades, pistes de tricycle, promenades en plein air, forêts enchantées), des réceptions (noces, pique-niques d'entreprise, visites scolaires, fêtes d'anniversaire, réunions de famille, journées de réflexion), des services de restauration (casse-croûte, repas avec traiteur, salons de thé, restaurants, boulangeries) ou la vente de produits de détail ou à valeur ajoutée.

Les exploitations agricoles qui invitent leurs clients sur place sont souvent appelées entreprises d'agrotourisme. L'agrotourisme peut se définir comme les visites effectuées dans une ferme ou une entreprise agro-industrielle en activité pour le plaisir, pour l'achat d'un produit ou d'un service, ou à des fins d'éducation ou de participation personnelle aux activités de l'exploitation agricole.

Toute entreprise de nature commerciale implique certains risques, et cela vaut également pour les entreprises d'agrotourisme. La présente fiche technique identifie les types de risques en question et décrit plusieurs façons de les éviter. On y parle également de la planification d'urgence et de l'état de préparation en vue des urgences; et enfin on y examine comment les propriétaires d'entreprises d'agrotourisme peuvent couvrir les risques en souscrivant de l'assurance.

ÉQUILIBRE ENTRE LA GESTION DES RISQUES ET DES VISITES AGRÉABLES À LA FERME

Les agriculteurs savent souvent très bien où se trouvent les endroits qui peuvent présenter des risques sur leur exploitation. Cependant ces risques peuvent ne pas être évidents pour les clients, notamment pour ceux qui ont

peu ou pas d'expérience de l'activité agricole. Les visiteurs viennent à la ferme pour s'amuser ou pour apprendre et, dans de nombreux cas, ils ne s'attendent pas à se voir imposer de nombreuses règles ou restrictions. Pour l'exploitant de l'entreprise d'agrotourisme, la difficulté est d'offrir au visiteur une expérience agréable tout en le protégeant des dangers possibles.

QUI EST EXPOSÉ AU RISQUE?

Visiteurs

Les visiteurs de la ferme peuvent être des personnes de tous âges et aux capacités physiques les plus diverses. Ils peuvent être en fauteuil roulant, dans des poussettes ou dans des charrettes. Il peut s'agir de groupes de personnes âgées ou d'enfants d'âge préscolaire. Les jeunes enfants peuvent être convenablement surveillés par leurs parents ou les personnes qui en ont la charge ou ne pas l'être. Certains visiteurs peuvent ne pas parler ou lire couramment les langues officielles du Canada.

Employés

En plus des visiteurs, il y a généralement des employés embauchés sur les lieux. Il peut s'agir de personnel agricole ou affecté aux ventes à plein temps ou d'employés saisonniers. La formation et les besoins de l'ensemble des employés sont aussi des aspects importants à prendre en compte dans le plan de gestion des risques de votre exploitation agricole.

IDENTIFICATION DES SECTEURS DE L'ENTREPRISE QUI COMPORTENT DES RISQUES

La meilleure façon de commencer la rédaction d'un plan de gestion des risques, c'est d'identifier tous les secteurs de l'exploitation agricole qui comportent des risques. Faites le tour de l'entreprise et prenez note de tous les volets de son activité. Vous pouvez les classer par catégories, par exemple structures physiques (bâtiments, aires et structures de jeu, voies de circulation, pistes,

sentiers), matériel (tracteurs, élévateurs à fourche, charrettes, camions), hygiène générale, animaux, aliments et aires de restauration.

Puis tentez d'identifier les risques ou les dangers qui existent dans chacun de ces secteurs. Faites le tour de la propriété comme le ferait un visiteur, et regardez la propriété avec les yeux d'un jeune enfant. Demandez à un collègue, à un ami non agriculteur et à votre agent d'assurance de visiter les lieux pour identifier les secteurs de risque que vous pourriez avoir omis.

Faites un plan

Prenez le temps d'élaborer un croquis de l'exploitation agricole ainsi que toutes ses composantes commerciales. Ce croquis est un excellent outil de repérage des secteurs à problèmes. Il vous servira plus tard lorsqu'il sera question des plans d'urgence pour la ferme. Il sera également utile à la formation du personnel en matière de gestion des risques. Indiquez l'emplacement d'objets tels que les extincteurs et autres dispositifs d'urgence, les téléphones, les réservoirs de gaz, d'eau et de combustible ainsi que les voies d'accès.

Types de risques

Gardez à l'esprit les divers types d'événements qui peuvent survenir dans votre exploitation : incendies, accidents avec blessures ou urgences liées à la santé, actes de violence, orages, désastres d'origine humaine ou naturelle, déversements de matières dangereuses (combustibles, pesticides, fumier).

Nous vous recommandons de remplir l'Agricultural Safety Audit Manual, qui vous sera utile dans l'évaluation des risques pour la sécurité présents sur votre exploitation agricole. Vous pouvez vous procurer ce document en vous adressant à la Farm Safety Association (www.farmsafety.ca).

TROIS ASPECTS DE LA GESTION DES RISQUES

Il existe trois aspects à la gestion des risques qu'il faut prendre en considération, et chacun de ceux-ci est indispensable à l'exploitation sans danger d'une entreprise d'agrotourisme.

1. **Réduction des risques** – Améliorer la sécurité et réduire les risques dans l'ensemble de l'exploitation.
2. **Gestion des risques** – Préparer des plans d'urgence et établir des protocoles d'urgence au cas où quelque chose tournerait mal à la ferme.
3. **Couverture** – Souscrire une assurance couvrant les accidents ou les autres types d'urgences.

1. Réduction des risques

En matière de gestion des risques, la première étape consiste à éviter les accidents ou incidents. Bien qu'il soit impossible de les éliminer totalement, on peut prendre certaines mesures pour réduire les dangers : formation du personnel, remodelage des aires publiques, ajout de dispositifs de sécurité ou conscientisation des consommateurs à certains dangers.

Lorsqu'ils jouent, les enfants adorent sauter, grimper et se laisser tomber, et les exploitants hésitent à les empêcher de s'amuser. Cependant, pour protéger votre exploitation agricole, vous devez mettre la sécurité au premier rang de vos priorités. Vous trouverez ci-dessous plusieurs listes partielles de méthodes de réduction des risques liés aux diverses activités que vous offrez à vos clients à la ferme.

• Aires de jeu et jeux

- Achetez ou construisez des jeux conformes aux lignes directrices de l'Association canadienne de normalisation (www.csa.ca).
- Ne modifiez pas ou n'altérez pas des dispositifs d'une façon qui pourrait engendrer des risques.
- Fixez des limites de taille ou d'âge. Certains jeux peuvent être dangereux pour des enfants qui sont trop grands ou trop petits pour s'en servir convenablement.
- Pour amortir les chutes, recouvrez les surfaces de matériaux tels que du caoutchouc mousse, du sable lavé ou des copeaux de bois.
- Affectez des employés à la supervision de certaines aires et autorisez-les à expulser tout enfant qui malmène le matériel ou qui, par ses agissements, constitue un risque élevé pour lui-même ou pour d'autres enfants.
- Inspectez régulièrement le matériel et réparez les parties usées ou cassées. Une bonne règle générale est d'inspecter le matériel tous les jours s'il comporte des pièces mobiles et toutes les semaines dans le cas contraire. Par exemple :
 - Sur les surfaces ou les structures de bois sur lesquelles les visiteurs peuvent glisser ou passer les mains, rechercher les parties qui peuvent produire des échardes.
 - Dans les dispositifs métalliques, rechercher les bords coupants.
- Pensez à clôturer l'ensemble de l'aire de jeu en aménageant des entrées et des sorties pour éviter que de jeunes enfants ne s'en écartent facilement pour se diriger vers d'autres parties de la ferme.
- Interdisez de fumer et placez des écriteaux à cet effet dans les édifices et les aires de jeu qui contiennent de la paille ou tout autre matériau combustible.

- Enterrez les roues de toute machine agricole (tracteur) sur laquelle les enfants peuvent monter, pour réduire la distance au sol. Construisez un escalier avec une rampe pour faciliter l'accès et rendre le dispositif plus sûr.
- Modifiez les jeux pour éliminer les endroits où les cordons des vêtements des enfants peuvent se coincer.
- Sur les appareils qui comportent des montants, des barreaux ou des tiges, assurez-vous que ceux-ci sont assez rapprochés pour éviter que la tête d'un enfant ne puisse s'engager entre eux et y rester coincée.

• **Labyrinthes de paille, de foin ou de maïs**

- Vérifiez auprès du service d'incendie de votre localité si les labyrinthes de paille, de foin ou de maïs sont permis dans votre canton ou municipalité.
- Si vous permettez à de jeunes enfants d'entrer dans un labyrinthe sans la surveillance de leurs parents, pensez à clôturer le périmètre pour éviter que les enfants ne se perdent et ne s'aventurent dans des aires dangereuses.
- Prévoyez et marquez des voies de sortie pour les visiteurs qui se perdent, tombent malades ou deviennent désorientés dans le labyrinthe.
- Affectez un employé à la supervision du labyrinthe; il doit être placé sur une plate-forme surélevée d'où l'on voit bien l'intérieur du dispositif.
- Dotez-vous d'un plan d'urgence et d'évacuation, et placez des extincteurs à portée de la main.

• **Bâtiments ouverts au public**

Les activités qui se déroulent fréquemment à l'intérieur de ces bâtiments sont les suivantes : restauration, boulangerie, maisons ou granges hantées, boutiques de vente au détail, salles de dégustation de vin ou salles de réception, par exemple pour les anniversaires.

- Vérifiez que votre canton ou votre municipalité permet d'utiliser votre bâtiment comme vous le prévoyez.
- Assurez-vous que tous les bâtiments ouverts au public sont équipés de détecteurs de fumée en état de marche, de sorties d'urgence, d'éclairage d'urgence et d'extincteurs conformément aux codes du bâtiment et de prévention des incendies de votre municipalité.
- Dans les maisons hantées qui comportent un labyrinthe de couloirs, indiquez la position des sorties d'urgence au moins tous les 15 mètres.
- Assurez-vous que votre maison hantée n'a pas de couloir en cul-de-sac au cas où une évacuation d'urgence serait nécessaire.
- Vérifiez que le matériel non destiné au public (échelles) est rapidement enlevé après utilisation.
- Traitez les balles de foin ou les tiges de maïs employées comme décoration dans les bâtiments avec un produit ignifuge.

- Installez des toilettes convenables et propres où l'on peut aussi se laver les mains. Veillez à ce que le personnel les vérifie et les nettoie régulièrement, en particulier lorsqu'il y a beaucoup d'affluence.
- Dans les bâtiments, assurez-vous que les enseignes de sortie d'urgence, les enseignes interdisant de fumer et l'emplacement des extincteurs soient bien visibles.
- Veillez à ne pas excéder la capacité du bâtiment.

• **Animaux**

Lorsque les activités à la ferme comprennent des visites aux animaux, installez des barrières physiques pour empêcher les visiteurs d'entrer directement en contact avec ceux-ci. Les animaux peuvent être imprévisibles en présence d'une foule ou si on les touche. Certains peuvent également transmettre *E. coli*, ce qui peut avoir des conséquences très graves, en particulier chez les personnes âgées et les jeunes enfants. Il est souvent plus sûr d'installer deux clôtures espacées d'environ un mètre pour empêcher les visiteurs de toucher aux animaux.

- Pour réduire les risques biologiques, empêchez l'accès du public aux aires de production de la volaille, du lait, des bovins de boucherie ou des porcs, ce qui évitera la transmission de certaines maladies.
- On ne recommande pas les aires de contact direct avec les animaux, qui présentent des risques de blessure et de transmission de maladies.
- Affectez des employés à la surveillance des aires où se trouvent des animaux. Pensez à désigner un employé dûment formé pour les manipuler ou les tenir.
- Assurez-vous que les animaux sont examinés par un vétérinaire chaque année et qu'ils ont reçu tous les vaccins requis.
- Veillez à ce que les animaux soient placés dans de bonnes conditions d'hygiène. Nettoyez régulièrement les cages, les cours et les enclos pour éviter les odeurs et les mouches.
- Près des aires où se trouvent les animaux, installez des stations où les visiteurs pourront se laver les mains avec du savon et de l'eau chaude après la visite.
- Ne laissez pas le chien de la ferme se mêler aux visiteurs. Dans de nombreuses fermes, on aime bien laisser le chien se promener parmi les visiteurs; cependant cette pratique préoccupe de plus en plus les compagnies d'assurance. Il se peut que le chien aime la compagnie des visiteurs la plupart du temps, mais s'il mord un enfant qui l'a taquiné, il peut s'ensuivre de graves ennuis pour le propriétaire et le visiteur.
- Pour les mêmes raisons, on recommande de ne pas permettre aux visiteurs d'amener leurs propres animaux de compagnie à la ferme parce qu'il est impossible de savoir s'ils mordent ou à quel endroit ils feront leurs besoins.
- Bien que les promenades en charrette ou en traineau tiré par un cheval soient très appréciées lors des visites

à la ferme, les chevaux peuvent être très imprévisibles et dangereux en présence de personnes. Les exploitants agricoles doivent être extrêmement prudents lorsqu'ils choisissent d'utiliser des chevaux dans leurs entreprises agrotouristiques. Assurez-vous que les employés chargés de conduire les chevaux sont dûment formés et que les animaux sont dociles et tolèrent bien les foules nombreuses et les bruits forts.

• **Mares et ruisseaux**

Entourez les mares et ruisseaux d'une clôture ou empêchez-en l'accès d'une autre façon. La noyade est l'une des principales causes de décès accidentel chez les enfants, qui peuvent être très attirés par les mares ou les ruisseaux.

• **Qualité de l'eau**

Si l'eau potable de votre exploitation provient d'un puits, assurez-vous qu'elle répond aux normes de sécurité provinciales. Votre système doit répondre aux exigences du Règlement de l'Ontario 170/03, *Réseaux d'eau potable*. Ne supposez pas que les clients achèteront de l'eau en bouteille, même si l'on en vend à la ferme. Veuillez communiquer avec le ministère de l'Environnement ou le bureau de santé publique de votre localité pour vérifier la salubrité de votre eau potable.

• **Innocuité des aliments**

La restauration comporte de nombreux risques. Pour toute entreprise de cette nature, il est impératif de se fonder sur les renseignements transmis par le bureau de santé publique de votre localité et de suivre le cours qu'il offre sur la préparation et la manipulation sans danger des aliments. Le bureau de santé publique vous communiquera des informations spécifiques sur certains aspects tels que le mode de réfrigération des denrées périssables, la prévention de la contamination bactérienne croisée entre les aliments non cuits et cuits, les bonnes techniques de cuisson et de manipulation de diverses denrées alimentaires et les protocoles généraux d'assainissement.

- Placez des barrières physiques empêchant les visiteurs de manipuler directement les denrées alimentaires. Exposez les aliments dans des boîtes vitrées ou des contenants en Plexiglas, installez des vitres hygiéniques ou enveloppez les aliments dans une pellicule autocollante.
- Établissez des protocoles pour empêcher les employés qui manipulent de la vaisselle sale, de l'argent ou des déchets de travailler à la préparation des aliments, à moins qu'ils se lavent les mains au savon et à l'eau chaude entre ces tâches.
- À intervalle régulier, videz les poubelles et enlevez les déchets des aires de restauration.
- Sur les produits alimentaires non emballés, placez des moustiquaires, des couvercles, du verre ou du

Plexiglas pour arrêter les insectes et en particulier les mouches, qui peuvent propager des maladies.

- Servez les échantillons à chaque client individuellement (p. ex. gobelets individuels en papier) ou demandez aux employés de les servir séparément à l'aide d'ustensiles ou avec des gants de plastique.
- Sur vos produits de la ferme à valeur ajoutée, apposez une étiquette portant les renseignements nécessaires au traçage (numéro de lot et date de fabrication) pour permettre de retrouver un lot en cas de contamination, de produit périmé ou de maladie que l'on soupçonne d'être d'origine alimentaire. Étiquetez tous les produits alimentaires conformément aux lois sur l'étiquetage de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

• **Alcool**

Certaines entreprises d'agrotourisme servent de l'alcool (salles de dégustation de vins, restaurants avec permis d'alcool ou permis occasionnel pour des événements tels que des noces célébrées à la ferme). Il existe un certain nombre de règlements qui régissent la fourniture d'alcool sur place :

- Veillez à ce que vos employés aient suivi le programme SMART SERVE (formation sur la fourniture de boissons alcoolisées).
- Établissez des protocoles d'exclusion et de maîtrise des personnes en état d'ébriété présentes sur place.
- Déterminez les procédures de mise sous clé de l'alcool entreposé sur place et instaurez de bons contrôles de l'inventaire.

• **Véhicules et machines agricoles motorisées**

Dans les exploitations d'agrotourisme, on trouve un certain nombre de véhicules : tracteurs, trains, charrettes et véhicules pour les visites. Il peut également y avoir certains véhicules agricoles employés dans le volet production de l'entreprise : tracteurs, pulvérisateurs, récolteuses, nettoyeurs à caniveau et ensileuses.

- Imposez le respect des limites de vitesse et des règles de sécurité pour tous les véhicules (tracteurs, véhicules tout terrain, camions, pulvérisateurs, etc.).
- Assurez-vous que les conducteurs ont reçu une formation complète.
- Vérifiez que les conducteurs sont titulaires d'un permis de conduire valide et qu'ils ont un bon dossier de conduite.
- Ne placez les machines telles que les charriots élévateurs à fourche et les pulvérisateurs de pesticides que dans les aires non accessibles aux visiteurs. Dans la mesure du possible, n'employez ces appareils que lorsque l'exploitation est fermée au public.

- Dotez-vous de directives pour la conduite des véhicules et le remisage des clés. Par exemple, ne laissez pas celles-ci sur les tracteurs lorsqu'ils ne sont pas utilisés, et placez-les hors de vue du public pour empêcher les visiteurs d'y avoir accès.
- Remisez tout le matériel qui ne sert pas aux activités d'agrotourisme dans les aires où les visiteurs n'ont pas accès et, chaque fois que cela est possible, dans des bâtiments fermés à clé.
- Inspectez et entretenez régulièrement le matériel servant aux activités d'agrotourisme. En particulier, vérifiez les freins, la direction, les écrous de roue et les parties exposées à l'usure et à la fatigue du métal.
- Ne modifiez pas et ne neutralisez pas les dispositifs de sécurité sur les tracteurs de ferme ou les autres appareils.
- Installez des garde-corps autour des charrettes servant à transporter les visiteurs. Pour permettre de monter dans la charrette, installez une échelle qu'on peut replier et immobiliser, de sorte que tout le périmètre du véhicule sera sans danger et que les enfants ne pourront pas tomber.
- Pour les promenades en charrette ou en traîneau, prévoyez un circuit en sens unique pour n'obligeant pas les véhicules à reculer.
- Interdisez l'accès à tout passager supplémentaire sur les tracteurs de ferme.
- Établissez un protocole obligeant les conducteurs de véhicules transportant des personnes à en faire le tour avant de démarrer, et également à inspecter leur parcours pour s'assurer de l'absence de toute source de danger.

• **Parcs de stationnement et voies d'accès**

- Assurez-vous qu'il y a assez d'espace pour les véhicules des visiteurs. Entre les rangées d'automobiles stationnées, les allées doivent être larges d'au moins 7 m, et les espaces de stationnement doivent avoir au moins 6 m de profondeur.
- Si vous acceptez les autobus, désignez une zone de débarquement et indiquez-la clairement à l'aide d'écriteaux. Assurez-vous que les autobus peuvent laisser débarquer des passagers et revenir les chercher en suivant un circuit en sens unique sans avoir à reculer.
- Si c'est raisonnablement possible, prévoyez une entrée et une sortie distinctes pour les parcs de stationnement, et marquez chacune d'elles par des symboles et des flèches.
- Vérifiez régulièrement si le parc de stationnement et les voies d'accès sont exempts de nids-de-poule, de débris ou de zones ravинées.
- Aux moments d'affluence, chargez des employés de diriger la circulation à l'entrée et dans le parc de stationnement.

• **Écriteaux**

Dans une entreprise d'agrotourisme, la mise en place d'écriteaux et de notices aux endroits appropriés est une excellente façon de faire connaître les risques potentiels aux visiteurs.

- Sur les écriteaux, employez aussi peu de mots que possible et des caractères assez gros pour qu'on puisse les voir de loin.
- Pensez que vous pourriez avoir besoin d'écriteaux bilingues (anglais-français) ou trilingues, selon les langues qui sont comprises par vos visiteurs. Vous pouvez également utiliser des pictogrammes et des symboles simples.
- Demandez à votre personnel de montrer aux clients les écriteaux où figurent les règles, les instructions et les avertissements concernant les promenades et les activités (maisons hantées, promenades en charrette à foin).
- Affichez les règles à suivre le long des files d'attente pour que les visiteurs aient tout le temps de les lire.
- Marquez bien les pistes et placez des flèches à intervalle régulier. Par endroits, placez un symbole ou un plan indiquant l'endroit où l'on se trouve ainsi que la façon de se rendre au point de départ, à l'entrée ou à la sortie.

• **Exclusion des visiteurs des aires dangereuses**

Pour empêcher les visiteurs d'accéder aux aires dangereuses et éviter ainsi les accidents, il peut être très utile d'installer des clôtures, de fermer les bâtiments à clé et de placer d'autres types de barrières. Souvent, les panneaux d'avertissement ne suffisent pas; les gens ne les lisent pas, et ils ne le peuvent pas toujours.

- Servez-vous de passerelles, de clôtures ou de filets pour orienter les visiteurs le long d'un parcours bien précis dans diverses parties de la ferme.
- Placez des clôtures autour du matériel et des aires de production de la ferme (p. ex. réservoirs de combustibles, entrepôt de pesticides) ou bien fermez-en les accès à clé.

• **Entretien**

- Inspectez et réparez tout le matériel (y compris les véhicules, les structures de jeux et les charrettes) selon un calendrier préétabli.
- Videz et nettoyez régulièrement les poubelles, surtout par temps chaud, pour éviter d'attirer les guêpes, les abeilles et les animaux sauvages.
- Installez des pièges à guêpes au printemps, en été et en automne pour éviter que des visiteurs ne se fassent piquer, de plus en plus de personnes étant allergiques aux piqûres d'insectes.

- À quelques reprises pendant la saison, vérifiez la pression de tous les extincteurs.

• **Personnel**

La formation et le perfectionnement du personnel constituent probablement le volet le plus important de la gestion des risques dans les entreprises d'agrotourisme; les employés sont ainsi plus avertis et vigilants, ce qui réduit de beaucoup les risques.

- Exigez de tous vos employés qu'ils aient reçu une formation en premiers soins et en sécurité.
- Faites le tour de la propriété avec vos nouveaux employés pour leur faire connaître les aires dangereuses et l'emplacement du matériel de sécurité.
- Dotez-vous d'un manuel complet à l'intention des employés et assurez-vous que tous les nouveaux en comprennent toute la teneur; demandez-leur de le garder à portée de la main pour pouvoir le consulter au besoin.

Les employés jouent également un rôle crucial pour ce qui est de la réduction des risques sur les lieux :

- Ils peuvent donner des instructions verbales aux clients (règles à suivre pour les promenades en charrette de foin, interdiction de fumer, etc.).
- Ils ont un rôle important à jouer dans la surveillance de certaines aires (aires de jeu pour les enfants, jeux, promenades en charrette, maisons hantées, labyrinthes, etc.).
- Ils peuvent accueillir les visiteurs à leur arrivée, notamment les groupes, et leur montrer comment ils peuvent s'amuser à la ferme sans danger.
- Ils peuvent veiller sur les visiteurs qui ont des besoins spéciaux et les aider.

Les employés doivent aussi se sentir convenablement protégés des risques. Ils devraient recevoir la formation SIMDUT, savoir parfaitement comment se servir du matériel et apprendre comment utiliser tous les dispositifs de sécurité. S'ils sont blessés au travail, ils devraient aussi connaître les procédures de la Commission de la sécurité et de l'assurance contre les accidents du travail. Il incombe également au propriétaire ou employeur de s'assurer du respect de toutes les lois sur les ressources humaines telles que la *Loi sur la santé et la sécurité au travail* (exploitations agricoles).

• **Suggestions générales sur la réduction des risques**

- Soyez constamment à l'affût des situations qui pourraient donner lieu à des accidents et apportez les corrections pertinentes.
- Fournissez un porte-voix aux employés chargés de surveiller une aire pour qu'ils puissent demander aux

visiteurs de cesser une action dangereuse ou d'évacuer au besoin.

- Étant donné la quantité de matières combustibles qui se trouvent sur une ferme, interdisez de fumer et placez des écriteaux à cet effet sur l'ensemble de la propriété et pas seulement dans certains bâtiments.
- Placez des extincteurs aux endroits stratégiques et à portée de la main. Assurez-vous que chaque aire est équipée du type d'extincteur qui convient.

• **Abandon de recours pour des activités spéciales**

Dans certaines circonstances, il peut être souhaitable de préparer un formulaire d'abandon de recours pour certaines activités plus risquées comme l'équitation.

2. Gestion des risques

Bien qu'il soit important de prendre des mesures pour réduire autant que possible les risques à la ferme, des accidents ou autres crises peuvent tout de même se produire; il est possible d'éviter les problèmes, les erreurs ou les complications en étant préparé aux urgences de cette nature.

• **Gestion de crise et plans d'urgence**

En cas d'urgence, on a souvent du mal à prendre des décisions rationnelles. Si les plans d'urgence et de secours sont bien conçus, mis par écrit et répétés à l'avance, ils permettent d'éviter la panique en cas de crise.

Un plan d'urgence devrait inclure les éléments suivants :

- Établissez une chaîne de commandement en cas d'urgence. Déterminez qui est le responsable de chaque aire, qui doit être averti et quelles sont les tâches assignées à chaque employé.
- Servez-vous d'appareils tels que des émetteurs-récepteurs radio, des porte-voix et des téléphones cellulaires pour établir les communications essentielles et pour avertir les visiteurs de la procédure à suivre.
- Désignez une personne chargée d'aller au-devant du personnel d'urgence (pompiers, ambulance, police) et le guider vers les lieux.
- Désignez une aire où les visiteurs devront se rassembler en cas d'incendie ou d'autre urgence nécessitant une évacuation. Donnez aux employés l'instruction de les guider jusqu'à cet endroit et de demander aux parents de prendre les enfants par la main pour les conduire vers l'aire désignée. Aidez les visiteurs ayant des besoins particuliers (p. ex. fauteuil roulant ou déambulateur) à s'y rendre. Si tout le monde se rassemble au même endroit, les parents et les enfants qui étaient dans des parties différentes de la ferme au moment de l'évacuation pourront s'y retrouver.

- Assurez-vous que les plans d'urgence indiquent exactement ce que le personnel doit faire en cas d'urgence médicale, de feu ou de désastre naturel.
- Établissez des procédures sur la conduite à tenir en cas de déversement de substances dangereuses telles que des pesticides ou des carburants.
- Près de chaque téléphone, placez une liste des numéros d'urgence, les indications pour se rendre à la ferme et toute autre information critique.
- Prévoyez un accès à toutes les aires ouvertes aux visiteurs pour les véhicules d'urgence. Assurez-vous que les voies d'accès sont assez larges et que les véhicules peuvent venir assez près des bâtiments ou des champs d'autocueillette.
- Créez un formulaire de rapport d'incident touchant un visiteur et demandez aux employés de le remplir (voir modèle ci-dessous) pour pouvoir documenter complètement tout accident ou toute urgence qui surviendrait sur les lieux. Cette information est indispensable aux assureurs et à des fins juridiques.

• **Rapport d'incident**

Le modèle de rapport d'incident ci-dessous montre l'information de base à inclure.

Rapport d'incident touchant un visiteur (Nom de l'entreprise agricole)	
Date, heure	
Nom de l'entreprise agricole	
Nom du client	
Adresse du client	
Numéro de téléphone du client	
Description de l'incident (endroit, faits, description de la blessure ou de la maladie, conditions météorologiques si cet élément est pertinent)	
Nom du témoin	
Adresse du témoin	
Numéro de téléphone du témoin	
Autres commentaires (du personnel ou des témoins)	
Mesures prises :	
• appelé le 911	Oui ____ Non ____
• dit à la victime d'aller à l'urgence	Oui ____ Non ____
• signalé l'incident à : _____	
Nom de l'employé	
Suivi effectué par la direction	
Nom du gestionnaire	

• **Procédures à suivre pour les cas d'enfants perdus ou enlevés**

Élaborez un plan d'urgence spécial pour le signalement de cas d'enfants perdus ou soupçonnés d'avoir été enlevés. Premièrement, prévoyez la fermeture immédiate de toutes les sorties et entrées (tracteur, chaîne ou gros véhicule en travers du passage) et ne permettez à aucun visiteur de quitter les lieux. Appelez la police et permettez-lui de prendre la direction de l'enquête dès son arrivée.

• **Simulation de situation d'urgence**

Dans le cadre de l'orientation des employés, procédez à un exercice de simulation de situation d'urgence en leur présence pour les familiariser avec les procédures. Cette simulation vous permettra également de voir quelles modifications doivent être apportées aux plans d'urgence.

• **Matériel d'urgence**

Toutes les fermes doivent être équipées d'une trousse de premiers soins simple, et les employés doivent avoir appris à s'en servir. Selon la taille de l'entreprise, vous aurez peut-être besoin de plusieurs trousse. Remisez-les dans des endroits prédéterminés et facilement accessibles, et assurez-vous que tous les employés connaissent leur emplacement.

Placez les extincteurs dans les endroits les plus exposés au feu (p. ex. près des cuisinières, des friteuses, des poêles à bois, des foyers) en suivant les instructions du service de lutte contre les incendies. Assurez-vous que tous les employés connaissent leur emplacement et savent comment s'en servir.

• **Liste générale de vérification**

Une méthode permettant d'intégrer de nombreux aspects de la gestion des risques à la ferme est de dresser une liste générale de vérification. On devrait y trouver chacune des aires de l'entreprise, la fréquence des inspections, l'identité des personnes chargées de la vérification, l'identité des personnes chargées des procédures de suivi (mesures à prendre), ainsi que les mesures qu'elles ont prises pour prévenir les risques. Pour vous permettre à vous et à votre personnel de réduire le plus possible tous les risques, revoyez cette liste régulièrement.

Vous trouverez plus bas des modèles de listes de vérification. Dressez des listes distinctes pour les éléments qui doivent être vérifiés respectivement tous les jours, toutes les semaines, tous les mois et toutes les saisons. Une autre méthode consisterait à dresser une liste distincte pour chacune des aires de travail.

Établissez des protocoles de signature de ces listes de vérification et d'exécution des mesures à prendre sans retard.

LISTE DE VÉRIFICATION QUOTIDIENNE DATE _____				
Aire	Tâches	Autres mesures à prendre?	Fait	Initiales de l'employé
Terrain de jeu	Vérifier les boulons des balançoires	Remplacer le boulon de la balançoire pour bébé	Non	MF
	Ramasser les déchets sur le terrain de jeu	Aucune	—	MF
Café	Vider les poubelles	Aucune	—	
	Nettoyer les toilettes	Remplacer l'ampoule de la toilette des hommes	Non	MF
Maison, grange hantée	Tester l'éclairage d'urgence	Aucune	—	MF
	Ramasser les déchets sur le sol	Aucune	—	MF

LISTE DE VÉRIFICATION HEBDOMADAIRE DATE _____				
Aire	Tâches	Autres mesures à prendre?	Fait	Initiales de l'employé
Matériel agricole	Charrette : inspecter rampe, boulons de roues et échelle	Resserrer la rampe gauche sur l'échelle	Non	GR
	Vérifier les liquides (freins, réfrigérant, huile), heures avant la vidange	Vidange d'huile cette semaine	Non	GR
Marché de bord de route	Vérifier la pression des extincteurs	Aucune		GR
	Laver le sol, rechercher les irrégularités de la surface	Aucune	—	GR
	Parc de stationnement : chercher les omières	Refaire la surface près de l'entrée	Non	GR
Bâti-ments	Vérifier les serrures de l'aire d'entreposage des pesticides	Aucune	—	GR

3. Couverture (assurance)

Même si vous faites tout votre possible pour éviter les risques sur votre ferme, une urgence ou un accident survenu sur les lieux peut entraîner des coûts considérables pour vous-même ou votre entreprise. Par exemple, le nettoyage d'un déversement, les frais médicaux, les frais juridiques ou la reconstruction peuvent représenter des coûts très importants pour l'exploitant agricole. **Il est important d'avoir une police d'assurance couvrant tous les volets de votre entreprise.** Souvenez-vous que l'assurance a pour objet de protéger l'exploitant de la ferme. Plus votre entreprise présente de risques et plus vous offrez d'activités et de services, plus votre couverture devra être large. Les besoins en assurance varient énormément d'une entreprise à l'autre.

• Trois principaux types d'assurance

Il existe trois types d'assurance à envisager pour une entreprise d'agrotourisme : 1) assurance générale agricole; 2) assurance commerciale de marché agricole; 3) assurance-responsabilité d'exploitation agricole et commerciale. Vous devrez examiner vos besoins à l'égard de ces trois types d'assurance en fonction du type d'agroentreprise que vous exploitez.

1. Assurance générale agricole

Cette assurance couvre tout ce qui intervient dans les activités normales de l'exploitation agricole qui se déroulent sur place. Voici, par exemple, un aperçu de ces activités :

- logement agricole (y compris le contenu de la maison et les logements secondaires);
- dépendances (bâtiments de ferme, boutique, entrepôt d'outils, chambre froide, entrepôt de pesticides);
- produits chimiques (pesticides, réservoirs de combustible);
- matériel agricole (y compris les machines autopropulsées, les tracteurs de ferme, les dispositifs électriques et le matériel d'irrigation et de réfrigération);
- contenu des bâtiments de ferme et des habitations;
- chaudière et machines;
- bétail;
- fournitures et matériel d'autocueillette (contenants, balances, caisses enregistreuses).

2. Assurance commerciale de marché agricole

Cette assurance couvre la plupart des aspects commerciaux de l'entreprise agrotouristique :

- marché agricole, y compris le matériel, les stocks destinés à la vente au détail, la police flottante, l'assurance de transport des denrées, la cargaison des camions, les pertes d'exploitation et autres pertes subséquentes;

- restaurant, y compris le matériel et les stocks;
- activité vinicole, y compris le matériel, les stocks (produits embouteillés et en cours de transformation) et le point de vente au détail;
- tentes et auvents;
- panneaux de signalisation.

3. Assurance-responsabilité d'exploitation agricole et commerciale

En plus de l'assurance générale agricole et commerciale, il est important d'avoir également une assurance-responsabilité couvrant l'ensemble de l'entreprise agrotouristique. L'assurance-responsabilité vous protège vous et votre entreprise au cas où une personne serait victime d'un accident ou d'une blessure sur les lieux de l'exploitation. Les entreprises agrotouristiques ont besoin d'une assurance-responsabilité d'exploitation agricole et d'une assurance-responsabilité commerciale.

L'assurance-responsabilité d'exploitation agricole couvre tout ce qui fait normalement partie des pratiques agricoles. Cela inclut les aires d'autocueillette, chaque type de récolte devant être indiqué dans la police. La couverture devra également couvrir le nettoyage des déversements (responsabilité en cas de pollution) et les véhicules dont vous n'êtes pas le propriétaire.

L'assurance-responsabilité commerciale couvre toutes les activités qui constituent le volet commercial de l'entreprise agrotouristique, y compris les ventes au détail et les divertissements. L'assurance doit couvrir les lieux visés et les activités telles que les festivals, les noces, les terrains de jeu, les promenades en charrette, les visites guidées, les marchés, les ventes de produits alimentaires et les promenades en plein air.

Vérifiez bien que votre assurance-responsabilité couvre également toute blessure ou tout accident dont vous pourriez être victime vous-même ou dont pourraient être victimes les membres de votre famille, vos employés ou les visiteurs.

Un principe important que les exploitants de marchés agricoles doivent retenir est que *ce qui n'est pas indiqué dans la police n'est pas couvert*; par conséquent, il est très important de tout déclarer pour déterminer la portée de la couverture d'assurance. Veillez à bien déclarer séparément les aires spéciales, les événements spéciaux et les activités agrotouristiques pour que la police d'assurance les couvre intégralement.

Et, ce qui est le plus important, demandez à un agent d'assurance de parcourir avec vous tous les volets de l'entreprise agrotouristique pour rédiger une police adéquate qui couvre l'ensemble de vos activités. La compagnie d'assurance peut demander un état des résultats de

la ferme pour pouvoir bien évaluer le risque qu'elle accepte de couvrir.

• Remarques particulières

Promenades à dos de poney

Si vous reprenez les services d'une autre entreprise pour offrir des promenades à dos de poney sur votre ferme, vérifiez que la protection d'assurance de l'entreprise est suffisante à cette fin. De plus, avisez votre propre compagnie d'assurance qu'on offre des promenades à dos de poney chez vous, parce que les personnes qui font une demande de règlement à la suite d'une blessure citent souvent toutes les parties concernées.

Activités nécessitant l'obtention d'un permis

Si, à la ferme, vous permettez le déroulement d'une noce ou de tout autre type de réception où l'on doit servir des boissons alcoolisées, demandez aux organisateurs de la réception de souscrire une **assurance-responsabilité civile des hôtes relativement à l'alcool**. Informez également votre compagnie d'assurance que le groupe servira ses propres boissons alcoolisées.

RÉSUMÉ

L'objet de cette fiche technique est de faire connaître les risques qui peuvent survenir dans les fermes ou les entreprises agrotouristiques ouvertes aux visites du public. En plus de donner quelques exemples de ces risques, elle contient des suggestions qui vous seront utiles dans l'élaboration de procédures d'urgence en cas d'incident. Le plus important, c'est que tous les employés de la ferme sachent quoi faire en cas d'urgence pour que l'incident soit pris en charge sans retard et de façon appropriée.

La présente publication contient des informations générales et ne constitue pas un avis spécifique visant des situations particulières. Bien qu'on y présente certaines considérations légales et relatives aux assurances concernant les entreprises agrotouristiques, on ne doit pas la considérer comme un document juridique. Le gouvernement de l'Ontario n'assume aucune responsabilité à l'égard des personnes qui s'en serviraient à ce titre.

SITES WEB UTILES

Association canadienne de normalisation
www.csa.ca

Association des municipalités de l'Ontario
www.amo.on.ca

Bureau du commissaire des incendies
www.ofm.gov.on.ca

Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail
www.wsib.on.ca

Conseil canadien de la gestion d'entreprise agricole

www.farmcentre.com

Farm Safety Association

www.farmsafety.ca

Insurance Canada

www.insurance-canada.ca

L'Éducation agroalimentaire de l'Ontario

www.oafe.org

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des
Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO)

www.omafra.gov.on.ca

Ministère de l'Environnement de l'Ontario (règlement
sur l'eau)

www.ene.gov.on.ca

Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de
l'Ontario (fournit un lien avec les bureaux de santé
publique locaux)

www.health.gov.on.ca

Ontario Farm Animal Council

www.ofac.org

Ontario Farm Fresh Marketing Association (OFFMA)

www.ontariofarmfresh.com

Société d'évaluation foncière des municipalités

www.mpac.ca

RÉFÉRENCES

Aumell, Bob. *Managing Farm Business Risk*. Conseil
canadien de gestion d'entreprise agricole, 2004.

Fitzgerald, Paul. *Guide de gestion des risques à l'usage des
exploitants d'entreprises touristiques*. Commission
canadienne du tourisme, 2003.

Hamilton, Neil. *The Legal Guide for Direct Farm
Marketing*. Drake University, 1999.

Prim, R., et K. Foede. *In the Eyes of the Law*. University
of Minnesota Extension Service, 2002.

Winslade, R.S. *Assurance de l'exploitation agricole*, fiche
technique n° 00-042 du ministère de l'Agriculture, de
l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario,
2000.

La présente fiche technique a été rédigée par Maribeth Fitts,
consultante en horticulture et agriculture, Grimsby (Ontario);
elle a été révisée en anglais par Dorene Collins, Direction
des services à la clientèle, MAAARO, Guelph.

Cette fiche technique a été créée grâce à la commandite de
l'Ontario Farm Fresh Marketing Association et au partenariat
avec le ministère des Affaires municipales et du Logement.

NOTES PERSONNELLES

Centre d'information agricole
1 877 424-1300
ag.info.omafra@ontario.ca

www.ontario.ca/maaaro

POD
ISSN 1198-7138
Also available in English
(Order No. 06-087)

